

## 第48回世界の料理教室が開催されました 辛さの中にもまろやかさのタイ料理

第48回の世界の料理教室はタイの家庭料理でした。2月6日、寒い一日でしたが、男性の参加もあってホットな料理教室が菊田公民館で開かれました。

講師の草間カンヤパクさんは来日10年で、日本語はお上手ですがさらに上達したいとNIAの日本語教室で学ばれています。普段からお料理が大好きで、タイの美味しい料理を多くの人に教えることができたらと思っています。現在のタイの国情を心配されていましたが、「微笑みの国」といわれる穏やかな以前のタイに早く戻ると良いですね。

今日のメニューは皆様もよくご存じの「グリーンカレー」と「トムヤムクン」、そしてイカのサラダ「ヤンプラーム」でした。グリーンカレーはタイカレーとも呼ばれ、ココナツミルクの入った甘辛のカレーです。トムヤムクンは辛味と酸味と複雑な香りが特徴の、エ

ビ入りスープでタイを代表するスープです。タイ料理にはたくさんの香辛料が使われます。今回は9種類の香辛料が使われました。その中には近くのお店で手に入らないため、草間先生がわざわざ東京のタイ料理専門のお店で買い求めて下さったのもありました。また味も私たち日本人に合うように辛さなどを調節して下さいました。

タイ料理独特の香りと辛さとココナツミルクの甘い香りが部屋全体に立ち込める中で、コクがあって辛さの中にもまろやかさがある絶品のお料理ができあがりしました。

「おいしいねー」「本当に美味しいねー」「幸せだねー」「家で作ってみよう！」「この味はくせになるよ！」「タイ料理にはまりそうー」などの声があがり、生徒の皆さんは先生に感謝、感謝でした。 (報告 杉本裕子)



今回参加のみなさん。手前中央が先生の草間カンヤパクさん



グリーンカレー(左手前)、トムヤムクン(右手前)、ヤンプラーム(右奥)